

Naleśniki nadziewane w sosie brokułowo-serowym



ELA_K



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---------------------------------------|---------|
| mąka | |
| jaja | 2 szt |
| mleko | 200 ml |
| pierś z kurczaka | 1 szt |
| kapusta pekińska | 0,5 szt |
| pomidor | 2 szt |
| majonez | 2 łyżki |
| brokuł | 1 szt |
| serek topiony śmietankowy duży | 2 szt |
| camembert | 1 szt |
| sól do smaku | |
| pieprz do smaku | |
| ogórek | 1 szt |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Naleśniki:
Smażymy naleśniki lub kupujemy gotowe tortille ja wolę z domowymi naleśnikami.

Jest to porcja na ok.6 osób

- KROK 2 Następnie robimy sos brokułowo-serowy. Gotujemy brokuła ok.10min, odcedzamy go zostawiając szklankę wywaru. Podsmażamy cebule w garnku dodajemy wywar który nam pozostał z brokuła i dodajemy serki topione i camemberta, oraz pokrojonego i obgotowanego brokuła. Gotujemy wszystko razem około 5 min i dodajemy jogurt grecki.
- KROK 3 Przygotowujemy sałatkę do naszych naleśniczków. Kroimy kapustę pekińską, ogórka, pomidora, paprykę i cebule i dodajemy 2 łyżki majonezu. Do sałatki dodajemy także podsmażoną wcześniej pierś z kurczaka. Do sałatki można dać też inne mięso i warzywa takie jak lubicie.
- KROK 4 Życzę smacznego!!!